



---

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE**

Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 0967620477

**Cod. mecc. Istituto: CZRH04000Q – Cod. Mecc.corso serale: CZRH040505 - C.F. 84000690796 - Codice Unico: UF9M13**  
[www.alberghierosoverato.gov.it](http://www.alberghierosoverato.gov.it) - [czrh04000q@istruzione.it](mailto:czrh04000q@istruzione.it) - [czrh04000q@pec.istruzione.it](mailto:czrh04000q@pec.istruzione.it)

---

## **CURRICOLO D'ISTITUTO (PRIMO BIENNIO)**

**A. S. 2021-2022 / 2022-2023**

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE**

**DISCIPLINE: – SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

**– SCIENZE INTEGRATE**

**– TECNOLOGIA INFORMAZIONE COMUNICAZIONE**

I Docenti del Dipartimento (firme)

Anna Maria Froio

\_\_\_\_\_

Daniele T. Mellace

\_\_\_\_\_

Brunilde Princi

\_\_\_\_\_

Antonietta Ricciardi

\_\_\_\_\_

Eufemia Riitano

\_\_\_\_\_

Carmela Vigorito

\_\_\_\_\_

UDA TRASVERSALE EDUCAZIONE CIVICA: **RISPETTIAMO IL NOSTRO MONDO** - (Macro-area 2-Sviluppo sostenibile)

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

DATI DI PROCESSO

**COMPETENZA IN USCITA N°1**

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici.

**COMPETENZA INTERMEDIA**

Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta

**COMPETENZE DI RIFERIMENTO:**

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

**COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:**

1. Competenza alfabetica funzionale

3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

4. Competenza digitale

**ATTIVITA' DIDATTICA**

N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1	Sistema metrico Internazionale	LINGUAGGI MATEMATICO x SCIENT-TECNOL. x STORICO-SOCIALE	1.1-Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore. - Operare con le unità di misura. -Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati..	1.1- Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni. - La rete Internet.	1.1-Unità di misura: massa/peso, volume/capacità, energia e relative trasformazioni	-Aule e laboratorio multimediale	-Lezione frontale/dialogata -Esercitazioni guidate -Presentazioni multimediali -Guida alla produzione di mappe concettuali -Recupero, consolidamento potenziamento.	6 ore	Prova scritta: strutturata (quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/completamento, risposta aperta).  -Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti -Indicatori e descrittori (**)
		DISCIPLINE COINVOLTE								
		a)Scienza degli alimenti  b)Laboratorio Servizi Enogastronomici -Cucina								

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO					
<p><b>COMPETENZA IN USCITA N. 3</b>            Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>COMPETENZA INTERMEDIA</b>            -Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione</p> <p><b>COMPETENZE DI RIFERIMENTO:</b>            - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.            -Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.            -Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p><b>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:</b>            3. <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i>            6. <i>Competenza in materia di cittadinanza</i>            7. <i>Competenza imprenditoriale.</i></p> <p><b>COMPETENZA ED. CIVICA:</b>            -Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>					<b>ATTIVITA' DIDATTICA</b>					
N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
2	Sicurezza alimentare e Sistema HACCP	DISCIPLINE COINVOLTE	<p><b>2.1-</b>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili.            -Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.            -Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati.</p> <p><b>2.2-</b>Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale.            -Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni</p>	<p><b>2.1-</b>Contaminazione degli alimenti e malattie correlate.            -Microorganismi innocui, indispensabili, utili e dannosi.            -Parassiti macroscopici.            -Aspetti positivi di alcuni microrganismi.            -Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.            -La rete Internet</p> <p><b>2.2-</b>Igiene personale e professionale.            -Sistema di autocontrollo HACCP.</p>	<p><b>2.1-</b>Pericoli chimici, fisici, biologici            Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus)            -Modalità di trasmissione e fattori di crescita dei microrganismi patogeni (virus, batteri, lieviti, muffe).            - Principali agenti di tossinfezioni alimentari.            -Altri pericoli biologici: Prioni, Anisakis, Tenia.            -Microorganismi utili in campo alimentare.</p> <p><b>2.2-</b>Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature.            -Operazioni di pulizia, disinfezione, disinfestazione.            -I sette principi dell'HACCP.</p>	Aula, laboratorio multimediale scientifico	<p>-Lezione frontale/dialogata            -Esercitazioni guidate            -Presentazioni multimediali            -Guida alla produzione di mappe concettuali.            -Recupero, consolidamento potenziamento</p>	10 ore	<p>-Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/ Completamento risposta aperta.            Eventuali elaborati grafici, scrittografici, multimediali (singoli e/o di gruppo)            -Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata</p>	<p>Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)</p> <p>Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)</p>
		10 ore								

		e incendi -Applicare procedure di base relative all'igiene alimentare -Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.								
<b>COMPETENZA IN USCITA N. 1</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. <b>COMPETENZA INTERMEDIA:</b> Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione <b>COMPETENZE DI RIFERIMENTO:</b> Di riferimento: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. <b>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:</b> 1. <i>Competenza alfabetica funzionale</i> 3. <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> 4. <i>Competenza digitale</i> <b>Competenza Ed. Civica:</b> -Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.					<b>ATTIVITA' DIDATTICA</b>					
N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
3	Chimica gastronomica	LINGUAGGI MATEMATICO SCIENT-TECNOL .X STORICO-SOCIALE	3.1-Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato. -Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli. -Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati - Uso di Power Point	3.1-Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni. -Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni. -Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno. - La rete Internet.	3.1-Stati fisici della materia e passaggi di stato. -Elementi e composti: atomi, molecole, legami. -Formule e reazioni chimiche. -Soluzioni, acidi, basi, Sali, Ph. -Molecole organiche: catene carboniose, gruppi funzionali, principi alimentari.	Aula, laboratorio multimediale, scientifico.	-Lezione frontale/ conversazione dialogata -Esercitazioni guidate -Presentazioni multimediali -Guida alla produzione di mappe concettuali. -Recupero, consolidamento potenziamento.	20 Ore	-Prova scritta: strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/ completamento, risposta aperta. Eventuali elaborati grafici, scrittografici, multimediali (singoli e/o di gruppo) Compiti di realtà. -Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti -Indicatori e descrittori (**)
		DISCIPLINE COINVOLTE								
		a)Scienza degli alimenti								
		b)Laboratorio Servizi Enog Cucina								
			3.2-Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale.	3.2-Macro-micronutrienti.	3.2- Classificazione, proprietà fisico-chimiche e nutrizionali, funzioni e apporto giornaliero di glucidi, protidi, lipidi, acqua, sali minerali e vitamine.			26 ore		

## UDA TRASVERSALE EDUCAZIONE CIVICA: LA SALUTE VIEN MANGIANDO (Macro-area 2- Educazione alla salute e al benessere)

## DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

**COMPETENZA IN USCITA N.4**

-Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

**COMPETENZA INTERMEDIA**

-Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione

**COMPETENZE DI RIFERIMENTO:**

-Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

**COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:**

1. *Competenza alfabetica funzionale*

3. *Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria*

4. *Competenza digitale*

5. *Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare*

**COMPETENZA ED. CIVICA:**

-Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

## DATI DI PROCESSO

## ATTIVITA' DIDATTICA

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1 Recupero prerequisiti	<b>LINGUAGGI MATEMATICO SCIENT-TECNOL. X STORICO-SOCIALE</b>  <b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>  <b>a) Scienza degli alimenti</b>  <b>b) Laboratorio Servizi Enog.Cucina</b>	<b>1.1-Sintetizzare</b> la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato -Descrivere differenze e analogie tra i diversi nutrienti e indicarne la funzione nutrizionale. -Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati - Uso di Power Point	<b>1.1-Le basi fondamentali</b> relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni. -Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno. -Macro/ micronutrienti -Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni	<b>1.1- Classificazione,</b> proprietà fisico-chimiche e nutrizionali, funzioni e fabbisogno giornaliero di glucidi, protidi, lipidi, acqua, sali minerali e vitamine. -Esercizi di calcolo	Aula, laboratorio multimediale, scientifico.	-Lezione frontale/ dialogata -Esercitazioni guidate -Presentazioni multimediali -Guida alla produzione di mappe concettuali. -Recupero, consolidamento, potenziamento.	<b>10 ore</b>	-Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/completamento, risposta aperta. Eventuali elaborati scritti grafici, multimediali (singoli e/o di gruppo) Compiti di realtà. Prova orale: interrogazione tradizionale,	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)

	c) Laboratorio Servizi Sala e Vendita							conversazione dialogata.		
	d) TIC									
<b>COMPETENZA IN USCITA N. 4</b> -Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. <b>COMPETENZA INTERMEDIA</b> Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. <b>COMPETENZE DI RIFERIMENTO:</b> - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali <b>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:</b> 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. Competenza digitale 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare <b>COMPETENZA ED. CIVICA:</b> -Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.					<b>ATTIVITA' DIDATTICA</b>					
<b>2</b> <b>Alimentazione e salute</b>	<b>LINGUAGGI MATEMATICI O SCIENTIFICO-TECNOL. X STORICO-SOCIALE</b>	2.1-Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato.	2.1- Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno. Anatomia/fisiologia dell'apparato digerente.	2.1-Gli organi e le funzioni dell'apparato digerente: digestione meccanica / chimica, assorbimento, eliminazione. -Trasporto, assimilazione dei principi nutritivi.	Aula, laboratorio multimediale, scientifico.	-Lezione frontale/ dialogata -Esercitazioni guidate -Presentazioni multimediali -Guida alla produzione di mappe concettuali. -Recupero, consolidamento, potenziamento.	<b>6 ore</b>	-Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/completamento, risposta aperta. Eventuali elaborati scritto grafici, multimediali (singoli e/o di gruppo) Compiti di realtà. Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata.	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)	
	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	2.2-Affrontare situazioni problematiche (IMC, MB, FET, FG dei nutrienti) e proporre soluzioni adeguate.	2.2-Metabolismo e bioenergetica.	2.2-Il metabolismo materiale ed energetico - Dispendio energetico, Fabbisogno energetico e metodi di misurazione -Stato nutrizionale (IMC, peso desiderabile e tipo morfologico) -Bilancio energetico e salute.						<b>8 ore</b>
	a)Scienza degli alimenti	2.3-Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.	2.3Alimentazione equilibrata	2.3-Alimentazione, nutrizione e salute - Alimentazione equilibrata in età e condizioni fisiologiche diverse. -Linee Guida INRAN -Dieta mediterranea -Altre tipologie dietetiche.						<b>6 ore</b>
	b)Laboratorio Servizi Enogastronomici-Cucina									
c)Laboratorio Servizi Sala e Vendita	2.4-Descrivere le cause principali delle principali	2.4Alimentazione e malattie	2.4-Dietoterapia e malnutrizione:							

		patologie del benessere	correlate.	obesità, diabete, malattie cardiovascolari -Disturbi del comportamento alimentare -Allergie e intolleranze -Alimentazione e tumori			8 ore			
<p><b>COMPETENZA IN USCITA N. 2</b>  <b>-Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</b>  <b>COMPETENZA INTERMEDIA</b>  <b>-Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</b>  <b>COMPETENZE DI RIFERIMENTO:</b>          -Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità per motivi di studio e di lavoro.          -Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali  <b>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:</b>          3. <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i>          5. <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i>          8. <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>  <b>Competenza Ed. Civica:</b>          -Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>					<b>ATTIVITA' DIDATTICA</b>					
N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
3	I prodotti agroalimentari e la filiera	LINGUAGGI MATEMATICI O SCIENT-TECNOL. X STORICO-SOCIALE	<p><b>3.1-</b> Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato.            -Classificare e riconoscere analogie e differenze tra alimenti e bevande            -Decodificare le etichette alimentari            -Individuare le varie fasi della filiera alimentare e i rischi di contaminazione            -Riconoscere i requisiti della qualità alimentare</p>	<p><b>3.1-</b> Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.            -La filiera alimentare            -Classificazione di alimenti e bevande.            -I modelli culturali che hanno determinato i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti culturali            -Imballaggio ed etichettatura degli alimenti            -Fondamenti di Marketing</p>	<p><b>3.1-</b> Filiera alimentare, tracciabilità/rintracciabilità.            -Classificazione degli alimenti-I gruppi INRAN            -Qualità alimentare            -Caratteristiche sensoriali            -Acque ad uso umano, potabile, di sorgente e minerali naturali            -Bevande analcoliche e nervine            -Bevande alcoliche ed alcolismo.            -Imballaggio dei prodotti alimentari e relativi materiali            - Elementi obbligatori e facoltativi dell'etichetta alimentare, anche dei prodotti di qualità certificata europea            - Marketing.</p>	Aula, laboratorio multimediale, scientifico.	-Lezione frontale/ dialogata -Esercitazioni guidate -Presentazioni multimediali -Guida alla produzione di mappe concettuali. -Recupero, consolidamento, potenziamento.	<b>10 ore</b>	Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/completamento, risposta aperta. Eventuali elaborati scrittografici, multimediali (singoli e/o di gruppo) Compiti di realtà. Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata.	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
		DISCIPLINE COINVOLTE a)Scienza degli alimenti b) Laboratorio Serv Enogastr-Cucina c) Laboratorio Serv Sala e Vendita	<p><b>3.2</b> Individuare/descrivere i fattori di alterazione</p>	<p><b>3.2-</b> Finalità e tecniche di</p>	<p><b>3.2-</b> Fattori fisici, chimici, biologici di alterazione</p>	<b>12 ore</b>				

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrivere i principi basilari dei procedimenti di conservazione e cottura degli alimenti.</li> <li>-Riconoscere e descrivere aspetti positivi e negativi della cottura</li> <li>- Scegliere le tecniche di conservazione/ cottura più adatte ai vari alimenti</li> </ul>	conservazione e cottura delle diverse tipologie di alimenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Metodi fisici, chimici, chimico-fisici, biologici e relativa evoluzione.</li> <li>- Cottura degli alimenti, principali tecniche e relative modificazioni di macro/ micronutrienti.</li> </ul>					
--	--	--	---	---	--	--	--	--	--

**Iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate:**

- Eventuali seminari/convegni
- Visite guidate: presso laboratori e/o aziende di settore presenti sul territorio

UdA TRASVERSALE EDUCAZIONE CIVICA: Rispettiamo il nostro mondo - (Macroarea: Sviluppo Sostenibile)  
Classi prime

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

DATI DI PROCESSO

COMPETENZE:

- a) Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali  
 b) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali  
 c) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

Competenze di cittadinanza :

1. Competenza alfabetica funzionale 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. Competenza digitale 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare  
 6. Competenza in materia di cittadinanza

ATTIVITA' DIDATTICA

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1 Il senso della misura	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input type="checkbox"/> STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>	a) - <b>Saper cogliere</b> il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.  - <b>Operare</b> con le unità di misura.  b) <b>Sintetizzare</b> la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato	Interazione uomo-ambiente  Operatività basilare in ambito scientifico	-Prerequisiti matematici -Metodo sperimentale -,Classificazione delle Grandezze Fisiche e loro unità di misura - Sistema Internazionale - Misure in astronomia  Concetti chiave di -Piano cartesiano -Forma della Terra -Orientamento (reticolato geografico, latitudine e longitudine).  -Pressione- (generalità sull'atmosfera)	Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale e/o DaD	Lezione frontale interattiva Lettura di testi e analisi guidate Esercitazioni guidate Presentazioni multimediali Consultazione del dizionario Attività di laboratorio scientifico Guida alla produzione di Mappe concettuali, scalette. <b>Gestione di un quaderno di lavoro</b> Cooperative Learning Coaching. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/ Potenziamento)	22 h	<b>Tipologia di verifiche</b> (a discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti): <b>Orali</b> (individuali o con discussioni interattive) <b>e/o Scritte e/o informatiche e/o pratiche; compiti di realtà.</b> Modalità: singole o di gruppo	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	DISCIPLINE COINVOLTE								
	a) Sc. Terra b) Lab. Cucina c) Matematica d) Sc. Aliment. e) Geografia								
2 Le forze intorno a noi	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input type="checkbox"/> STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>	a) -Saper <b>cogliere</b> il ruolo della <b>scienza</b> e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.  - <b>Identificare</b> relazioni causa/effetto  b) <b>Sintetizzare</b> la descrizione di un	a) Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni  b) Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno	-Cenni sulla struttura della materia (stati di aggregazione, passaggi di stato, molecole e atomi)  -Concetto di forza  -Massa e Peso  Concetti chiave di	Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale e/o DaD	Lezione frontale interattiva Lettura di testi e analisi guidate Esercitazioni guidate Presentazioni multimediali Consultazione del dizionario Attività di laboratorio scientifico Guida alla produzione di Mappe concettuali, scalette. Gestione di un quaderno di lavoro	20 h	<b>Tipologia di verifiche</b> (a discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti): <b>Orali</b> (individuali o con discussioni interattive) <b>e/o Scritte e/o informatiche e/o pratiche;</b>	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	DISCIPLINE COINVOLTE								
	a) Sc. Terra b) Lab. Cucina								

	fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato c) <b>Raccogliere, organizzare, rappresentare</b> e trasmettere efficacemente informazioni.	c) La rete Internet: ricerca di fonti e dati	Astronomia: - Universo e Sistema Solare - Teorie e leggi astronomiche - Gravitazione universale - Moti della Terra		Cooperative Learning Coaching. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/ Potenziamento)		<b>compiti di realtà.</b>  Modalità: singole o di gruppo	
--	---	--	--	--	---	--	--	--

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE - DISCIPLINA SCIENZE INTEGRATE - CLASSE PRIMA A.S.2021-2022 - 1<sup>a</sup> annualità PRIMO PERIODO DIDATTICO (biennio comune )**

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO				
<b>COMPETENZE:</b>									
a) Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali									
b) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali									
c) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento									
d) <u>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</u>									
e) <u>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</u>									
<b>Competenze di cittadinanza:</b> 1. Competenza alfabetica funzionale 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. Competenza digitale 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. Competenza in materia di cittadinanza 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali									
					ATTIVITA' DIDATTICA				
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
3	<input type="checkbox"/> LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <b>XSCIENT-TECNOL.</b> <input type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	a) -Saper <b>cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia</b> nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.	a) Caratteristiche delle energie rinnovabili	- Energia e relative trasformazioni  - Concetto di sistema: Sistema Terra e suoi elementi (concetti cardine)	Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale e/o DaD	Lezione frontale interattiva Lettura di testi e analisi guidate Esercitazioni guidate Presentazioni multimediali Consultazione del dizionario Attività di laboratorio scientifico Guida alla produzione di Mappe concettuali, scalette. <b>Gestione di un quaderno di lavoro</b> Cooperative Learning Coaching. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento / Potenziamento)	10 h	<b>Tipologia di verifiche</b> (a discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti): <b>Orali</b> (individuali o con discussioni interattive) e/o <b>Scritte e/o informatiche e/o pratiche; compiti di realtà.</b>  Modalità: singole o di gruppo	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**).
		b) <b>Identificare</b> relazioni causa/effetto  c) <b>Sintetizzare</b> la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato d) <b>Raccogliere, organizzare, rappresentare</b> e trasmettere efficacemente informazioni. e) <b>Utilizzare</b> in modo corretto e responsabile le strumentazioni dei laboratori scientifico e di settore.  f) <b>Comprendere</b> il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione	b) Elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno c) Strumenti per la rappresentazione delle informazioni d) L'importanza dei regolamenti e il rispetto delle <b>regole</b> e) Impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche	- Temperatura e calore (modalità di trasmissione) - Scale termometriche  - Le stelle  - Gradiente geotermico Cenni sulla dinamica endogena  - Concetto di inquinamento e di Ecosistema					

		dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili								
4 L'ambiente che ci circonda	<input type="checkbox"/> LINGUAGGI	a) -Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore - <b>Identificare</b> relazioni causa/effetto  b) <b>Sintetizzare</b> la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato c) <b>Raccogliere, organizzare, rappresentare</b> e trasmettere efficacemente informazioni. d) <b>Valutare</b> l'impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche- e) Saper cogliere il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile	a) Azione antropica	Generalità su Radiazioni elettromagnetiche - spettro visibile - infrarosso in cucina.  Recupero sostanze in ambiente enogastronomico.  Raccolta differenziata.	Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale e/o DaD	Lezione frontale interattiva Lettura di testi e analisi guidate Esercitazioni guidate Presentazioni multimediali Consultazione del dizionario Attività di laboratorio scientifico Guida alla produzione di Mappe concettuali, scalette. <b>Gestione di un quaderno di lavoro</b> Cooperative Learning Coaching. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento / Potenziamento)	10 h	<b>Tipologia di verifiche</b> (a discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti): <b>Orali</b> (individuali o con discussioni interattive) e/o <b>Scritte e/o informatiche e/o pratiche; compiti di realtà.</b>  Modalità: singole o di gruppo	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)	
	<input type="checkbox"/> MATEMATICO									
	<input type="checkbox"/> TECNOL.									
	<input type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE									
	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>									
	a) Sc. Terra		b) Elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno	Generalità sui fenomeni ondulatori (cenni su moto ondoso e onde sismiche) – microonde in cucina.						
	b) Lab. Cucina		c)-Strumenti per la rappresentazione delle informazioni							
	c) TIC		d) L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO2							
			e) Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti							

DIPARTIMENTO DI SCIENZE - DISCIPLINA SCIENZE INTEGRATE - CLASSE SECONDA A.S.2022-2023 - 2ª annualità PRIMO PERIODO DIDATTICO (biennio comune)

**UdA TRASVERSALE EDUCAZIONE CIVICA : “ La salute vien mangiando” - (Macro-area: Educazione alla salute e al benessere)**  
**Classi seconde**

**DATI ESITI DI APPRENDIMENTO**

**DATI DI PROCESSO**

- COMPETENZE:**  
a) Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali  
b) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali  
c) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- COMPETENZE DI CITTADINANZA:**  
1. Competenza alfabetica funzionale 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. Competenza digitale 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare  
6. Competenza in materia di cittadinanza

**ATTIVITA' DIDATTICA**

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1 La materia	LINGUAGGI MATEMATICO X	<input type="checkbox"/> a) Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società	a) Basi fondamentali relative alla composizione della	<b>Caratteristiche e struttura della materia: Stati di aggregazione,</b>	Aule e laboratorio scientifico	Lezione frontale interattiva Lettura di testi e analisi guidate		<b>Tipologia di verifiche</b> (a discrezione del	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie

	<b>SCIENT-TECNOL. X STORICO-SOCIALE</b> <input type="checkbox"/> <b>DISCIPLINE COINVOLTE</b> a) Scienze Integrate b) TIC c) Matematica	attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli -Identificare relazioni causa/effetto. b) Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato c) Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati	materia e alle sue trasformazioni. -Metodo scientifico b) Elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno c) La rete Internet e i motori di ricerca	<b>trasformazioni fisiche e chimiche, atomi e molecole</b>	e/o multimediale e/o DaD	Esercitazioni guidate Presentazioni multimediali Consultazione del dizionario Attività di laboratorio scientifico Guida alla produzione di Mappe concettuali, scalette. <b>Gestione di un quaderno di lavoro</b> Cooperative Learning Compiti di realtà. Coaching. (Eventuali attività di recupero/ consolidamento/ Potenziamento)	15 h	docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti): <b>Orali</b> (individuali o con discussioni interattive) e/o <b>Scritte</b> e/o <b>informatiche e/o pratiche.</b> Modalità: singole o di gruppo	allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
2 La chimica nel quotidiano	<b>LINGUAGGI MATEMATICO SCIENT-TECNOL. X STORICO-SOCIALE</b> <input type="checkbox"/> <b>DISCIPLINE COINVOLTE</b> a) Scienze Integrate b) Lab. Enog. Cuc. c) TIC	a) Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli b) Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato c) Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni	a) Basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni. -Metodo scientifico b) Elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno c) Strumenti per la rappresentazione delle informazioni	<b>Soluzioni e PH. Cenni su reazioni chimiche e legami.</b>	Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale e/o DaD	Lezione frontale interattiva Lettura di testi e analisi guidate Esercitazioni guidate Presentazioni multimediali Consultazione del dizionario Attività di laboratorio scientifico Guida alla produzione di Mappe concettuali, scalette. <b>Gestione di un quaderno di lavoro</b> Cooperative Learning Coaching. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/ Potenziamento)	8 h	<b>Tipologia di verifiche</b> (a discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti): <b>Orali</b> (individuali o con discussioni interattive) e/o <b>Scritte</b> e/o <b>informatiche e/o pratiche; compiti di realtà.</b> Modalità: singole o di gruppo	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)

DIPARTIMENTO DI SCIENZE - DISCIPLINA SCIENZE INTEGRATE - CLASSE SECONDA A.S.2021-2022 - 2<sup>a</sup> annualità PRIMO PERIODO DIDATTICO (biennio comune)

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO				
<b>COMPETENZE:</b>									
a) Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali									
b) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali									
c) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento									
d) Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.									
e) Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo									
<b>Competenze di cittadinanza:</b> 1. Competenza alfabetica funzionale 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. Competenza digitale 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. Competenza in materia di cittadinanza 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali									
					ATTIVITA' DIDATTICA				
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
3	LINGUAGGI MATEMATICO <input type="checkbox"/>	a) Saper cogliere il ruolo della scienza e della	a) Le caratteristiche basilari	Cenni su nutrienti e macromolecole	Aule e laboratorio	Lezione frontale interattiva Lettura di testi e analisi		Tipologia di verifiche (a)	Per le rubriche di valutazione

	<b>SCIENT-TECNOL.</b> <b>X</b> <b>STORICO-</b> <b>SOCIALE</b> <input type="checkbox"/>	tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli -Individuare differenze e analogie; ordinare e classificare;	relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente -Caratteristiche dei principali agenti patogeni	<b>biologiche</b> <b>- malattie metaboliche</b>  <b>Generalità su caratteristiche e classificazione dei viventi</b>  <b>Concetto di ecosistema</b>  <b>La cellula e i tessuti animali</b>	scientifico e/o multimediale e/o DaD	guidate Esercitazioni guidate Presentazioni multimediali Consultazione del dizionario Attività di laboratorio scientifico Guida alla produzione di Mappe concettuali, scalette. <b>Gestione di un quaderno di lavoro</b> Cooperative Learning Coaching. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/ Potenziamento)	24 h	discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti): <b>Orali</b> (individuali o con discussioni interattive) <b>e/o Scritte e/o informatiche e/o pratiche; compiti di realtà.</b>  Modalità: singole o di gruppo	cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**).
	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b> a) Alimentazione b) Lab. Enog. Cuc. c) TIC	<b>-Identificare</b> relazioni causa/effetto  b) <b>Sintetizzare</b> la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato c) <b>Raccogliere, organizzare, rappresentare</b> e trasmettere efficacemente informazioni d) <b>Acquisire</b> una visione complessiva e <b>valutare</b> i rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali. e) <b>Comprendere</b> il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili	b) Elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno c) Strumenti per la rappresentazione delle informazioni (grafici e tabelle) d) Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope e) Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti						
<b>LINGUAGGI</b> <input type="checkbox"/> <b>MATEMATICO</b> <input type="checkbox"/> <b>SCIENT-TECNOL.</b> <b>X</b> <b>STORICO-</b> <b>SOCIALE</b> <input type="checkbox"/>	a) Saper <b>cogliere il ruolo della scienza</b> e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli <b>-Identificare</b> relazioni causa/effetto b) <b>Sintetizzare</b> la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato c) <b>Raccogliere, organizzare, rappresentare</b> e trasmettere efficacemente informazioni d) <b>Acquisire</b> una visione complessiva e <b>valutare</b> i rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali. e) Saper <b>cogliere il ruolo che la ricerca scientifica</b> e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile	a) Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente b) Elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno c) Strumenti per la rappresentazione delle informazioni (grafici e tabelle) d) Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope e) Trasformazioni energetiche	<b>Generalità su Organi di senso; Sistema nervoso; anatomia e fisiologia degli apparati.</b>	Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale e/o DaD	Lezione frontale interattiva Lettura di testi e analisi guidate Esercitazioni guidate Presentazioni multimediali Consultazione del dizionario Attività di laboratorio scientifico Guida alla produzione di Mappe concettuali, scalette. <b>Gestione di un quaderno di lavoro</b> Cooperative Learning Coaching. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/ Potenziamento)	15 h	<b>Tipologia di verifiche (Tipologia di verifiche)</b> (a discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti): <b>Orali</b> (individuali o con discussioni interattive) <b>e/o Scritte e/o informatiche e/o pratiche; compiti di realtà.</b>  Modalità: singole o di gruppo	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**).	
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b> a) Alimentazione b) Lab. Enog. Cuc.									

4 Il corpo umano

UdA TRASVERSALE EDUCAZIONE CIVICA: *Rispettiamo il nostro mondo-*( Macro-area 2 sviluppo sostenibile)

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

DATI DI PROCESSO

COMPETENZA:

1. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
2. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenze di cittadinanza: *Imparare ad imparare, Acquisire ed interpretare l'informazione, Agire in modo autonomo e responsabile, Comunicare.*

ATTIVITA' DIDATTICA:

1. CONCETTI ELEMENTARI DELL'INFORMATICA
2. INTERNET, RICERCA E SERVIZI DI RETE  
(ATTIVITA' DI SUPPORTO ALLE ALTRE UNITA' DIDATTICHE)
3. SISTEMI OPERATIVI

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/> DISCIPLINE COINVOLTE f) TIC g) Laboratorio Enogastronomico Cucina	Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni Riconoscere le caratteristiche funzionali di un computer (calcolo, elaborazione, comunicazione)	Informazioni, dati e codifica Elementi fondamentali dei sistemi informativi	Concetti elementari di informatica Architettura di base di un computer e classificazione degli elaboratori Rappresentazione dell'informazione con il sistema binario Periferiche di input/output	Aule e laboratori multimediali, piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe Presentazioni multimediali Co-teaching con il docente di sostegno. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/ Potenziamento)	Settembre/ Ottobre	Prove scritte, prove di laboratori, verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**).
	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/>	Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati	La rete Internet	La rete Internet	Aule e laboratori multimediali,	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti		Prove scritte,	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)

2	SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/>	Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale	Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet	Servizi della Rete	piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti	Settembre/Maggio	prove di laboratori, verifiche orali	Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)			
	STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>									Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati	I pericoli di internet	Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo
	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>									Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete	I motori di ricerca	Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe
	c) TIC d) Laboratorio Enogastronomico Cucina	Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail	<i>Nota: i contenuti sono trattati a livello base.</i>	Presentazioni multimediali	Co-teaching con il docente di sostegno.	(Eventuali attività di						
3	LINGUAGGI <input type="checkbox"/>	Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni	Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni	Funzionalità svolte dai sistemi operativi	Aule e laboratori multimediali, piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti	Novembre/Gennaio	Prove scritte, prove di laboratori, verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)			
	MATEMATICO <input type="checkbox"/>									File, gestione dei file e personalizzazione dell'ambiente di lavoro	Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti	
	SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/>									STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>	Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo	
	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>					Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe						
	a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina					Presentazioni multimediali						
<b>COMPETENZA:</b>					<b>ATTIVITA' DIDATTICA:</b>							
3. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;					1. WEB E POSTA ELETTRONICA							
4. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.												
Competenze di cittadinanza: <i>Imparare ad imparare, Acquisire ed interpretare l'informazione, Agire in modo autonomo e responsabile, Comunicare.</i>												
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE			
	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/>	Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della	Strumenti per la comunicazione: e-mail, forum, social networks,	Il web e la posta elettronica	Aule e laboratori multimediali,	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti	Febbraio /Marzo	Prove scritte,	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)			

4	SCIENT-TECNOL <input checked="" type="checkbox"/>	tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili	blog, wiki.	<i>Nota: i contenuti sono trattati a livello base.</i>	piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti  Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo  Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe  Presentazioni multimediali  Co-teaching con il docente di sostegno.  (Eventuali attività di  Recupero/consolidamento/  Potenziamento)		prove di laboratori,  verifiche orali	Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>								
	DISCIPLINE COINVOLTE  a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina								

<b>COMPETENZA:</b>  <b>1. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;</b> <b>2. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</b>  <b>Competenze di cittadinanza: Imparare ad imparare, Progettare, Agire in modo autonomo e responsabile.</b>	<b>ATTIVITA' DIDATTICA:</b>  1. VIDEOSCRITTURA CON WORD  2. PRESENTAZIONI MULTIMEDIALI CON POWER POINT
---	--

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
5	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL <input checked="" type="checkbox"/>  STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>	Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali	Software applicativi per la produzione di documenti.	La Videoscrittura con word.  <i>Nota: i contenuti sono trattati a livello base.</i>	Aule e laboratori multimediali,  piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti  Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo  Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe  Presentazioni multimediali  Co-teaching con il docente di sostegno.  (Eventuali attività di  Recupero/consolidamento/  Potenziamento)	Ottobre/  Dicembre	Prove scritte,  prove di laboratori,  verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	DISCIPLINE COINVOLTE  a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina								
	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/>								
	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/>	Utilizzare software applicativi in relazione alle	Software applicativi per la produzione di presentazioni	Gli strumenti di Presentazione powerpoint.	Aule e laboratori multimediali,  piattaforma	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la		Prove scritte,  prove di	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)

6	SCIENT-TECNOL <input checked="" type="checkbox"/>	esigenze aziendali	multimediali	<i>Nota: i contenuti sono trattati a livello base.</i>	digitale per la didattica della scuola.	responsabilizzazione degli studenti	Gennaio/ Maggio	laboratori, verifiche orali	Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>								
	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>								
	a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina c) Scienza degli alimenti d) Scienze Integrate								
Eventuali iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate									

UDA TRASVERSALE EDUCAZIONE CIVICA: LA SALUTE VIEN MANGIANDO (Macro-area 2-Educazione alla salute e al benessere)

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

DATI DI PROCESSO

COMPETENZA:

1. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
  2. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- Competenze di cittadinanza: *Imparare ad imparare, Acquisire ed interpretare l'informazione, Agire in modo autonomo e responsabile, Comunicare.*

ATTIVITA' DIDATTICA:

1. INTERNET, RICERCA E SERVIZI DI RETE  
(ATTIVITA' DI SUPPORTO ALLE ALTRE UNITA' DIDATTICHE)

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/> <hr/> DISCIPLINE COINVOLTE a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina	Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati  Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale  Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati  Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete	La rete Internet  Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet  I motori di ricerca  Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail	La rete Internet  Servizi della Rete  I pericoli di internet  <i>Nota: i contenuti sono trattati a livello più avanzato.</i>	Aule e laboratori multimediali, piattaforme digitali per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti  Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo  Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe  Presentazioni multimediali  Co-teaching con il docente di sostegno.  (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/Potenziamento)	Settembre /Maggio	Prove scritte,  prove di laboratori, verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**).

COMPETENZA:

1. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- Competenze di cittadinanza: *Agire in modo autonomo e responsabile, Collaborare e partecipare, Comunicare.*

ATTIVITA' DIDATTICA:

1. WEB E POSTA ELETTRONICA

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
--------	----------------	----------	------------	-----------	----------	-------------------	-------	-------	-------------

2	LINGUAGGI <input type="checkbox"/>	Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili.	Strumenti per la comunicazione: e-mail, forum, social networks, blog, wik.i	Il web e la posta elettronica  <i>Nota: i contenuti sono trattati a livello più avanzato.</i>	Aule e laboratori multimediali, piattaforme digitali per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti  Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo  Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe  Presentazioni multimediali  Co-teaching con il docente di sostegno.  (Eventuali attività di  Recupero/consolidamento/  Potenziamento)	Ottobre/Marzo	Prove scritte,  prove di laboratori,  verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	MATEMATICO <input type="checkbox"/>								
	SCIEN-TECNOL <input checked="" type="checkbox"/>								
STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>									
DISCIPLINE COINVOLTE									
a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina									

<b>COMPETENZA:</b>					<b>ATTIVITA' DIDATTICA:</b>				
<p>2. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>3. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Competenze di cittadinanza: <i>Imparare ad imparare, Progettare, Agire in modo autonomo e responsabile.</i></p>					<p>1. VIDEOSCRITTURA CON WORD</p> <p>2. PRESENTAZIONI MULTIMEDIALI CON POWER POINT</p> <p>3. FOGLI ELETTRONICI CON EXCEL</p>				

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
3	LINGUAGGI <input type="checkbox"/>	Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali	Software applicativi per la produzione di documenti testuali – livello avanzato.	La Videoscrittura con word  <i>Nota: i contenuti sono trattati a livello più avanzato.</i>	Aule e laboratori multimediali, piattaforme digitali per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti  Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo  Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe  Presentazioni multimediali  Co-teaching con il docente di sostegno.  (Eventuali attività di  Recupero/consolidamento/  Potenziamento)	Ottobre/ Dicembre	Prove scritte,  prove di laboratori,  verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	MATEMATICO <input type="checkbox"/>								
	SCIEN-TECNOL <input checked="" type="checkbox"/>								
STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>									
DISCIPLINE COINVOLTE									
a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina									
	LINGUAGGI <input type="checkbox"/>	Utilizzare software applicativi in relazione alle	Software applicativi per la produzione di presentazioni	Gli strumenti di Presentazione Power-Point	Aule e laboratori	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la responsabilizzazione		Prove scritte,  prove di	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)
	MATEMATICO <input type="checkbox"/>								

4	SCIENT-TECNOL <input checked="" type="checkbox"/>	esigenze aziendali	multimediali livello avanzato.	<i>Nota: i contenuti sono trattati a livello più avanzato.</i>	multimediali, piattaforma digitale per la didattica della scuola.	degli studenti Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe Presentazioni multimediali Co-teaching con il docente di sostegno. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/ Potenziamento)	Gennaio/Marzo	laboratori, verifiche orali	Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>								
	DISCIPLINE COINVOLTE a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina								
5	LINGUAGGI <input type="checkbox"/>	Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali	Software applicativi per la produzione di fogli elettronici	Gli strumenti di creazione grafici e tabelle, fogli elettronici, Excel	Aule e laboratori multimediali, piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe Presentazioni multimediali Co-teaching con il docente di sostegno. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/ Potenziamento)	Aprile/Maggio	Prove scritte, prove di laboratori, verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	MATEMATICO <input type="checkbox"/>								
	SCIENT-TECNOL <input checked="" type="checkbox"/>  STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>  DISCIPLINE COINVOLTE a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina								
Eventuali iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate									

(\*) RUBRICHE DI VALUTAZIONE CLASSI PRIMO BIENNIO - A.S. 2021-2022

AMBITO FORMATIVO	COMPETENZA CHIAVE	Competenza specifica Livello1 Livello base non raggiunto	Competenza specifica Livello 2 Livello base	Competenza specifica Livello 3 Livello intermedio	Competenza specifica Livello 4 Livello avanzato	Livello
<b>Costruzione di sé</b>	<i>Imparare ad imparare</i>	Non organizza le proprie attività neppure con l'aiuto di una guida.	Organizza le proprie attività con l'aiuto di una guida.	Mostra una certa autonomia nell'organizzazione delle proprie attività, pianificandone le diverse fasi operative nel rispetto dei tempi.	Evidenzia buona responsabilità nell'organizzazione del lavoro, singolo e di gruppo, gestendo la sequenza delle fasi con operatività logica.	1 2 3 4
	<i>Progettare</i>	Non produce semplici percorsi progettuali facendo leva sulle conoscenze possedute.	Produce semplici percorsi progettuali facendo leva sulle conoscenze possedute.	Utilizza le conoscenze acquisite per definire strategie; organizza e attua fasi progettuali con obiettivi realistici e significativi verificando i risultati raggiunti.	Presenta una formazione culturale e tecnico professionale flessibile e polivalente che gli consente l'ideazione e l'espletamento di percorsi progettuali di valida organizzazione, correlando conoscenze apprese nei diversi ambiti disciplinari e proiettandole nei diversi contesti.	1 2 3 4
<b>Relazione con gli altri</b>	<i>Comunicare</i>	Non mostra una sufficiente comprensione dei messaggi espliciti ricevuti e non ne produce risposta nemmeno con modalità semplici.	Mostra una sufficiente comprensione dei messaggi espliciti ricevuti e ne produce risposta con modalità semplici.	Riconosce le funzioni comunicative e i diversi tipi di messaggi fornendo risposte correlate alle conoscenze acquisite nei vari ambiti.	Valuta l'efficacia comunicativa del messaggio, ne elabora riflessioni e interagisce con oggettività e norme razionali di giudizio, sfruttando il proprio patrimonio esperienziale, culturale e tecnico professionale.	1 2 3 4
	<i>Collaborare e partecipare</i>	Non partecipa alle attività di gruppo e, se guidato, non apporta il suo contributo neppure in modalità standard.	Partecipa alle attività di gruppo e, se guidato, apporta il suo contributo in modalità standard.	Inquadra e rispetta il pensiero altrui interagendo con gli altri e partecipando alle diverse attività.	Mostra consapevolezza dell'esistenza della diversità di pensiero e s'inserisce nell'attività di gruppo in maniera pertinente e culturalmente idonea, apportando il suo contributo.	1 2 3 4
	<i>Agire in modo autonomo e responsabile</i>	Non sempre si relaziona con gli altri su un piano di rispetto reciproco.	Si relaziona con gli altri su un piano di rispetto reciproco.	Interagisce con gli altri adoperando adeguati comportamenti motivati e manifestando capacità di scelta.	Sa gestire civilmente eventuali rapporti di conflittualità, evidenziando una chiara concettualizzazione dei diversi valori.	1 2 3 4
<b>Rapporto con la realtà naturale e sociale</b>	<i>Risolvere problemi</i>	Non affronta e non risolve semplici situazioni problematiche nemmeno con il supporto di una guida.	Affronta e risolve semplici situazioni problematiche con il supporto di una guida.	Inquadra il problema e propone soluzioni utilizzando conoscenze e modalità d'azione acquisite nei diversi ambiti disciplinari.	Analizza il contesto, ne valuta i rischi e definisce autonomamente i percorsi risolutivi esternando creatività e responsabilità di scelta.	1 2 3 4
	<i>Individuare collegamenti e relazioni</i>	Non effettua neppure semplici collegamenti e non sfrutta le relazioni esistenti tra i diversi settori disciplinari.	Effettua semplici collegamenti e sfrutta le relazioni esistenti tra i diversi settori disciplinari.	E' capace di trarre informazioni e conoscenze dalle diverse fonti e di valutarle in modo autonomo e critico al fine di creare interazioni tra i diversi ambiti culturali.	Identifica analogie e differenze, valuta relazioni spazio/tempo e causa /effetto, proiettando le sue abilità in un contesto più ampio e non strettamente scolastico.	1 2 3 4
	<i>Acquisire ed interpretare l'informazione</i>	Non acquisisce l'informazione e nemmeno con l'aiuto di una guida seleziona l'essenziale dal collaterale.	Acquisisce l'informazione e con l'aiuto di una guida seleziona l'essenziale dal collaterale.	Acquisisce ed interpreta l'informazione ricevuta attraverso i diversi strumenti di comunicazione e li decodifica autonomamente.	Acquisisce e interpreta l'informazione con varie modalità, la decodifica adoperando anche codici specifici; ne valuta l'attendibilità e l'utilità, effettuando distinzioni tra fatti e opinioni.	1 2 3 4

Le suddette competenze si rapportano in maniera intrinseca con quanto indicato nelle Raccomandazioni del Consiglio Europeo (*competenze chiave per l'apprendimento permanente*), di cui il documento **RACCOMANDAZIONI DEL CONSIGLIO del 22 maggio 2018 (2018/C 189/01)**. Di seguito l'elenco delle 8 competenze chiave presenti nel documento:

## COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

RACCOMANDAZIONI DEL CONSIGLIO del 22 maggio 2018 (2018/C 189/01)

<b>1. Competenza alfabetica funzionale</b>	capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo.
<b>2. Competenza multilinguistica</b>	capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. In linea di massima essa condivide le abilità principali con la competenza alfabetica. Le competenze linguistiche comprendono una dimensione storica e competenze interculturali.
<b>3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</b>	<p>La competenza matematica è la capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane.</p> <p>La competenza in scienze si riferisce alla capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici, e alla disponibilità a farlo.</p> <p>Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani.</p> <p>La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.</p>
<b>4. Competenza digitale</b>	La competenza digitale presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cibersecurity), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.
<b>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b>	Consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.
<b>6. Competenza in materia di cittadinanza</b>	Si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.
<b>7. Competenza imprenditoriale</b>	Si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.
<b>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b>	Implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.

Rubrica di valutazione				
LIVELLI				
Competenza/e	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO - 1 Lo studente svolge in modo inadeguato compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità parziali e di non sapere applicare regole e procedure fondamentali.	LIVELLO BASE - 2 Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	LIVELLO INTERMEDIO - 3 Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	LIVELLO AVANZATO - 4 Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.
<p>- <b>Agire</b> in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p><b>Padroneggiare</b> l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p><b>Utilizzare</b> le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p><b>Riconoscere</b> gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p><b>Utilizzare</b> il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si esprime in modo scorretto e presenta evidenti lacune nel linguaggio settoriale;</li> <li>- non è in grado di trasferire i saperi e il saper fare essenziale in situazioni semplici e note;</li> <li>- raccoglie informazioni scarse ed inadeguate, non aggregate in modo coerente e per nulla attinenti alle richieste;</li> <li>- non è autonomo nello svolgere un compito, nella scelta degli strumenti e delle informazioni e anche se guidato non lo porta a termine;</li> <li>-non presenta, nella maggioranza dei casi, delle motivazioni all'esplorazione del compito;</li> <li>-non coglie alcuni aspetti dell'argomento e non mette in relazione, in modo coerente, quelli rilevati .</li> <li>-Non presenta , nella maggioranza dei casi , la capacità di riconoscere i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società relativamente ad alcune problematiche affrontate a scuola.</li> </ul>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si esprime in modo semplice ma corretto e possiede un lessico tecnico-professionale essenziale.</li> <li>L'allievo, sebbene con l'aiuto di una guida: <ul style="list-style-type: none"> <li>- trasferisce i saperi e il saper fare essenziale in situazioni semplici non note, con un certo grado di autonomia;</li> <li>- ricerca informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera essenziale, con un certo grado di autonomia.</li> <li>-possiede un'autonomia parziale nello svolgere i compiti, in contesti noti e talora, necessita di spiegazioni aggiuntive;</li> <li>- presenta, a volte, una seppur minima, motivazione all'esplorazione del compito e, se sollecitato, ricerca dati ed informazioni relativi al problema da affrontare;</li> <li>-coglie alcuni aspetti dell'argomento e li mette in semplice relazione in modo coerente, con un certo grado di autonomia.</li> <li>-Riconosce i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società relativamente ad alcune problematiche affrontate a scuola</li> </ul> </li> </ul>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si esprime in modo ben organizzato e possiede una padronanza del linguaggio settoriale soddisfacente;</li> <li>- trasferisce abilmente i saperi e il saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti e relazioni ;</li> <li>- ricerca e raccoglie le informazioni con una buona capacità selettiva ed è in grado di interpretarle e riutilizzarle con discreta efficacia;</li> <li>- mostra un discreto livello di autonomia nello svolgere un compito, così come nella scelta degli strumenti e delle informazioni, anche in situazioni nuove;</li> <li>- evidenzia una buona motivazione all'esplorazione del compito e ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema da affrontare;</li> <li>-coglie i principali aspetti dell'argomento e li mette in relazione articolandoli organicamente.</li> <li>-Riconosce i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società relativamente a semplici problematiche(causa/effetto)</li> </ul>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si esprime in modo appropriato e ben articolato e possiede una ricchezza lessicale e settoriale che usa in modo pertinente;</li> <li>- ha un' eccellente capacità di trasferire i saperi e il sapere fare in situazioni nuove e complesse, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti e relazioni.</li> <li>- ricerca e raccoglie le informazioni con cura e pertinenza, utilizzando un valido metodo di lavoro ed è in grado di interpretarle e riutilizzarle e in modo efficace;</li> <li>- è completamente autonomo nello svolgere un compito e gestisce le risorse disponibili in modo efficace anche in situazioni nuove e complesse;</li> <li>- ha una forte e autonoma motivazione all'esplorazione, approfondisce in vari modi gli argomenti di studio e ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema;</li> <li>- coglie la ricchezza degli aspetti dell'argomento e li mette in relazione articolandoli con complessità ed originalità.</li> <li>-Riconosce i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società , in modo autonomo, relativamente a problematiche complesse, cioè caratterizzate da una pluralità di cause e conseguenze.</li> </ul>

**RUBRICA DI VALUTAZIONE**

**Competenze**

-**Agire** in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

-**Padroneggiare** l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

-**Utilizzare** le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

-**Riconoscere** gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

-**Utilizzare** il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 Parziale	2 Basilare	3 Adeguito	4 Eccellente
<b>Capacità espositiva e uso di un linguaggio settoriale</b>	L'allievo si esprime in modo scorretto e presenta evidenti lacune nel linguaggio settoriale.	L'allievo si esprime in modo semplice ma corretto e possiede un lessico tecnico-professionale essenziale.	L'allievo si esprime in modo ben organizzato e possiede una padronanza del linguaggio settoriale soddisfacente.	L'allievo si esprime in modo appropriato e ben articolato e possiede una ricchezza lessicale e settoriale che usa in modo pertinente.
<b>Capacità di trasferire saperi e saper fare acquisiti</b>	L'allievo non è in grado di trasferire i <i>saperi</i> e il <i>saper fare</i> essenziale in situazioni semplici e note senza la guida dell'insegnante	L'allievo trasferisce i <i>saperi</i> e il <i>saper fare</i> essenziale in situazioni semplici non note, con un certo grado di autonomia	L'allievo ha una buona capacità di trasferire <i>saperi</i> e il <i>saper fare</i> in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	L'allievo ha una eccellente capacità di trasferire <i>saperi</i> e il <i>saper fare</i> in situazioni nuove e complesse, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti
<b>Ricerca e gestione delle informazioni</b>	L'allievo raccoglie informazioni scarse ed inadeguate, non aggregate in modo coerente e per nulla attinenti alle richieste.	L'allievo ricerca informazioni di base, raccogliendole ed organizzandole in maniera essenziale, con un certo grado di autonomia.	Ricerca, raccoglie le informazioni con una certa attenzione al metodo. Le sa riutilizzare e interpretare con discreta efficacia	Ricerca, raccoglie le informazioni con cura e pertinenza, utilizzando un valido metodo di lavoro. Le sa riutilizzare e interpretare in modo efficace
<b>Autonomia</b>	L'allievo non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e delle informazioni e anche se guidato non lo porta a termine	L'allievo ha raggiunto un'autonomia parziale nello svolgere i compiti, in contesti noti, e talora necessità di spiegazioni aggiuntive	L'allievo ha raggiunto un discreto livello di autonomia nello svolgere il compito, così come nella scelta degli strumenti e delle informazioni, anche in situazioni nuove	L'allievo è completamente autonomo nello svolgere il compito e gestisce le risorse disponibili in modo efficace anche in situazioni nuove e complesse
<b>Motivazione</b>	L'allievo non presenta o presenta solo saltuariamente delle motivazioni all'esplorazione del compito	L'allievo presenta o presenta una minima motivazioni all'esplorazione del compito. Se sollecitato ricerca dati ed informazioni relativi al problema da affrontare	Ha una buona motivazione all'esplorazione del compito. Dietro minima sollecitazione, ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema da affrontare	L'allievo ha una forte e autonoma motivazione all'esplorazione, approfondisce in vari modi gli argomenti di studio e ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema
<b>Interdisciplinarietà-trattazione degli argomenti</b>	L'allievo non coglie alcuni aspetti dell'argomento e non li mette relazione in modo coerente	L'allievo coglie alcuni aspetti dell'argomento e li mette in semplice relazione in modo coerente, con un certo grado di autonomia	L'allievo coglie i principali aspetti dell'argomento e li mette in relazione complesse	L'allievo coglie la ricchezza degli aspetti dell'argomento e li mette in relazione complesse ed originali

## **(\*\*) ELEMENTI GENERALI DI VALUTAZIONE (PTOF):**

- Accertamento dei livelli di partenza
- Risultati delle prove di verifica in itinere (accertamento del raggiungimento degli obiettivi minimi)
- Progressi in itinere
- Impegno e capacità di recupero
- Risposte alle sollecitazioni culturali (senso di responsabilità)
- Metodo ed autonomia di studio, competenze, capacità di rielaborazione personale
- Qualità espressive, coerenza e consequenzialità logica, intuizione
- Frequenza regolare delle lezioni
  - Rispetto delle norme disciplinari, partecipazione al dialogo scolastico
  - Eventuali situazioni di svantaggio e loro superamento.

**INTEGRAZIONE AI CRITERI DI VALUTAZIONE GIA' CONTEMPLATI NEL PTOF** ( approvati nella seduta n. 7 del Collegio dei Docenti, del 27 maggio 2020, con delibera n.26).

- **VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO NELLA DAD** - Indicatori:

1. Regolarità nella frequenza in tutte le discipline
2. Valorizzazione dell'impegno nel coinvolgimento del gruppo dei pari
3. Autonomia nel lavoro
4. Disponibilità al confronto

- **VALUTAZIONE DEL PROFITTO NELLA DAD** – Indicatori:

1. Partecipazione attiva alla DAD
2. Puntualità nella consegna dei compiti e/o nelle verifiche orali
3. Produzione e condivisione di materiali

<b>LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI</b>
<b>Punteggio in decimi</b>
<b>10 = ECCELLENTE (E)</b>
Conoscenza completa e profonda Rielaborazione critica e personale con spunti significativi ed originali Realizzazione creativa a livello tecnico-pratico Esposizione brillante, ricca di efficacia espressiva
<b>9 = OTTIMO (O)</b>
Conoscenza organica ed esauriente Spiccate capacità di interpretazione e giudizio Collegamenti efficaci Realizzazione accurata a livello tecnico-pratico Esposizione fluida e ricca
<b>8 = BUONO (B)</b>
Conoscenza ampia e sicura Rielaborazione precisa dei contenuti Interesse per alcuni argomenti Esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico Esposizione sciolta e sicura
<b>7 = DISCRETO (D)</b>
Conoscenza abbastanza articolata dei contenuti Rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti Esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico

Esposizione abbastanza appropriata
<b>6 = SUFFICIENTE (S)</b>
Conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina Comprensione/considerazione semplice dei contenuti Esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico-pratico Esposizione semplice ma sostanzialmente corretta
<b>5 = INSUFFICIENTE (I)</b>
Conoscenza incompleta o imprecisa /superficiale degli argomenti trattati Limitata autonomia nella rielaborazione correlazione dei contenuti Esecuzione talvolta imprecisa a livello tecnico-pratico Esposizione incerta/imprecisa e poco lineare
<b>4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)</b>
Conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali Limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento Esecuzione imprecisa ed approssimativa a livello tecnico-pratico Esposizione scorretta e stentata
<b>3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)</b>
Esposizione gravemente scorretta e confusa
<b>1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)</b>
Preparazione nulla, sino al rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica Incomprensione dei contenuti e del linguaggio Esecuzione del tutto mancante dei fondamenti a livello tecnico-pratico

